

蒸排骨怎么做比较软嫩 蒸排骨滑嫩的技巧

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/16770656504501.html>

范文网，为你加油喝彩！

我们都知道，排骨是比较常见的一种食材，它的吃法比较，可以炖着吃，可以煮着吃，可以炒着吃，还可以蒸着吃等等。那么蒸排骨怎么做才会比较软嫩？下面让我们具体来看看吧！

蒸排骨怎么做比较软嫩

加入嫩肉粉使排骨肉质变嫩

在饭店吃到的清蒸排骨吃起来是很嫩滑，而且入味，饭店里为了达到这样的哈尔滨学院是几本口感在腌制排骨的时候都会加入嫩肉粉来腌制，嫩肉粉可以破坏肉质中的分子结构，从而达到肉质变嫩的目的，嫩肉粉在饭店最为常用，而且在用的时候一定要把握好用量，用量多了就会使肉质变烂，没有口感，甚至发出苦味，加入嫩肉粉腌制排骨一般都是专业的厨师才会用到，家常制作不建议使用。

排骨吸收足够水分使排骨变嫩

家常制作要想排骨达到嫩滑的口感其实也很简单，主要工序在于腌制，在腌制排骨的时候加入味料和水份一起腌制，水份分多次加入，直至排骨吸收水分变的饱和，然后再用淀粉封面锁住水份，只要排骨中的水份不流失这样蒸出来的排骨肉质才会嫩滑、入味。

撒谎英文

蒸排骨滑嫩的技巧

清蒸排骨不同于其他的烹饪方式，其最大的特点就是要保持排骨入口滑嫩。要想让排骨出锅后鲜嫩多汁，应该从以下几点入手：

第一点：排骨选择肥瘦相间

在做清蒸排骨时，应特别注意排骨的选择，首选肋排，并且瘦中带点肥，这样在蒸制的时候，当肉受热后，肥肉内部的油脂会流出，增加鲜嫩度；

第二点：排骨不应焯水

在做清蒸排骨时，切记排骨不要焯水，虽然焯水可以去掉排骨的腥味，但是焯水后的排骨肉质将变得老硬，不适合接下来的清蒸操作；

第三点：蒸制时间恰到好处

当在使用清蒸烹饪手法时，无论烹饪什么食材，都应注意蒸制时间。只有情侶留言蒸制时间恰到好处，食材

山西企划行业交流平台才能变得鲜嫩，时间过短，食材未熟透；时间过长，食材又将变老，因此把握好蒸制时间至关重要；

第四点：善于使用水淀粉

清蒸排骨时，为了能让排骨能入味，在清蒸之前需要进行腌制调味，此时应添加一点水淀粉，因水淀粉遇热会产生糊化作用，可以防止排骨内部水分的流失，让其保持鲜嫩度。

清蒸排骨的做法

食材准备：排骨、生抽、老抽、料酒、姜片、蚝油、盐、糖、甜面酱

制作步骤：

- 1、将买回来的排骨放入清水中浸泡，直至浸泡出血水，中途可以换水，浸泡完血水后清洗干净备用。
- 2、起锅倒入适量的清水（水得用冷水），下入排骨、姜片、料酒，煮至锅中有些浮沫且水沸腾后，撇出浮沫，捞出排骨温水清洗。
- 3、排骨放入碗中，加入适量的调味：料酒、生抽、老抽、蚝油、盐、糖、甜面酱，直接用手搅拌均匀后，加入一些食用油，腌制约半个小时左右即可。
- 4、最后起锅烧水，水开后，连盘子一起放入锅中小火蒸20分钟，关火焖上几分钟即可完成。（图片源于网络）

清蒸排骨小技巧

- 1、肉类用冷水焯水，里面的血水才会出来（不要用热水，肉质会老），时间也要把控，不要太长时间。
- 2、买回来直接放入清水中浸泡，这样也可以使血水出来。
- 3、最后水烧开后再蒸会比较快一些。

更多作文请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](http://www.wtabcd.cn)开发